

XIII

**JORNADA INTERNACIONAL
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

XI

**JORNADA DE BECARIOS
Y TESISISTAS**

LIBRO DE RESÚMENES

ISBN: 978-987-3619-34-2

10 de octubre de 2018

**XIII JORNADA INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
XI JORNADA DE BECARIOS Y TESISISTAS****ANÁLISIS DE LA ACIDEZ Y LA COMPOSICIÓN DE DISTINTAS BEBIDAS COMERCIALES
SIN ALCOHOL**

Autores: Lazo G, Abal A, Belloni F, Merlo D, Ingeniero MJ, Viskovic C, Felipe P, Pérez P, Anselmino C, Barceló A, Saldías A, Motta M, Barraza E, Gómez Bravo F, Gigena C, Guzmán P, Oggas C, Tanevitch A

Categoría: Grupo de Investigación (GID)

Lugar de Trabajo: Facultad de Odontología Universidad Nacional de La Plata. UNLP

C.P: 1900

Ciudad: La Plata

País: Argentina

Tel.: 0221 423-6775

E-mail: atanevitch@gmail.com

RESUMEN:

El consumo de distintas bebidas forma parte de los hábitos dietéticos de la población. Varios estudios demuestran el efecto de las mismas sobre la estructura dentaria. Algunos estudios se focalizan en el contenido de azúcar mientras que otros, demuestran la relación entre el pH y el posible efecto erosivo sobre el esmalte dental. No obstante, en nuestro país no hay suficiente evidencia sobre la composición de las bebidas comerciales sin alcohol y el posible potencial erosivo. Nuestro propósito fue estudiar la acidez de distintas bebidas sin alcohol y su relación con la composición informada para inferir el efecto que puede producir su acción sobre la microestructura del esmalte dental. Se estudiaron 5 marcas comerciales de bebidas sin alcohol, 3 bebidas de sabor naranja (jugo preparado y agua saborizada) y 2 bebidas regulares gaseosas sabor cola. Se determinó el pH con pHmetro Silver Cap TM en escala 0-14 con 2 décimas de precisión. Se utilizaron 50 ml de bebida recién destapada, a temperatura ambiente. Se colocó el pHmetro, se dejó estabilizar 2 minutos y se realizó la lectura. Las bebidas gaseosas de sabor cola fueron las que presentaron el valor más bajo. (pH 3,29 y 2,93). En los jugos de naranja resultó de 3,52 y 3,74 y en el agua saborizada 3,68. Se identificaron distintos ácidos en su composición. Entre los aditivos con poder acidulante encontramos el E-330 (ácido cítrico) y E-338 (ácido fosfórico). El ácido cítrico actúa como quelante de iones metálicos como el calcio, dejándolos inactivos, pudiendo estar combinado con el ácido ortofosfórico. El pH de las bebidas testeadas resultó menor que el pH crítico de la hidroxiapatita. Concluimos que la composición y la acidez de las bebidas sin alcohol constituyen factores que favorecen la desmineralización del esmalte dental.

Palabras Clave: Bebidas Sin Alcohol- Acidez- Desmineralización.